PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009



Les médaillés du Concours Général Agricole

Volailles Abattues

Date d'édition : 25/05/2009

Présentation



Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

Or : médaille d'Or
Arg : médaille d'Argent
Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

: vente sur place
: vente par correspondance
: se visite
: hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

: vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

VOLAILLES ABATTUES

POULETS

Poulets label rouge jaunes

Ronsard (Arg)
Poulet fermier jaune des Landes
Route d'Allons
40240 Losse
05 58 93 60 60
05 58 93 60 99
ronsard.losse@fr.oleane.com
www.ronsard.fr

Bernard Royal Dauphiné (Brz)
Poulet cou nu jaune fermier des Cévennes
Quartier Lamartine
BP 212
26401 Crest
04 75 76 61 50
04 75 25 18 87
communication@gastronome.fr

Fermiers Landais (Brz)
St Sever
Zone Industrielle
BP 10026
40502 Saint Sever
05 58 76 42 22
05 58 76 42 20
r.garnier@fermiers-landais.fr
www.fermiers-landais.fr

Poulets label rouge blancs

Fermiers de Challans Vendée (Arg)
Volailles de Challans
Allée de la Jariette
BP 533
85300 Challans
02 51 49 78 18
02 51 93 14 56
volaillesdechallans@wanadoo.fr
www.volaillesdechallans.com

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome) (Brz)
Ancenis
ZAC de l'Aéropôle - 36 impasse Louis Blériot
BP 60123
44154 Ancenis
02 40 09 49 00
02 40 09 49 01
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

Les Eleveurs de la Champagne (Brz)
Fermier de Champagne
Caurel
BP 3
51420 Witry les Reims
03 26 50 67 89
03 26 50 67 70
communication@gastronome.fr

Poulets label rouge noirs

Fermiers de Challans Vendée (Arg)
Volailles de Challans
Allée de la Jariette
BP 533
85300 Challans
02 51 49 78 18
02 51 93 14 56
volaillesdechallans@wanadoo.fr
www.volaillesdechallans.com

Gastronome Distribution (Groupe Gastronome) (Arg)
Ancenis
ZAC de l'Aéropôle - 36 impasse Louis Blériot
BP 60123
44154 Ancenis
02 40 09 49 00
02 40 09 49 01
communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr

Poulets biologiques

Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronome) (Or)
Le Picoreur (noir)
Les Terres Douces - BP 54
85210 Hermine
02 51 97 89 90
02 51 27 36 68
bodin.bio@gastronome.fr
www.volaille-bio.com

Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronome) (Arg)
Douce France (jaune)
Les Terres Douces - BP 54
85210 Hermine
02 51 97 89 90
02 51 27 36 68
bodin.bio@gastronome.fr
www.volaille-bio.com

Poulets standards

Gastronome Industrie Sévrienne (Or)
Douce France (jaune)
ZI le Proulin
79250 Nueil les Aubiers
05 49 80 69 00
05 49 80 69 01
communication@gastronome.fr
www.douce-France.fr

SAS Doux Frais (Or)
Père Dodu (jaune)
ZI de Bel Air
BP 24
56250 La Vraie Croix
02 97 67 23 70
02 97 67 29 24
sonia.jadeau@doux.com
www.doux.com

PINTADES

Pintades label rouge

Avigers (Or)
Avigers
Route d'Auch
32300 Mirande
05 62 66 51 91
05 62 66 76 96
avigers@free.fr
www.pouletdugers.com

Fermiers Landais (Arg)
St Sever
Zone Industrielle
BP 10026
40502 Saint Sever
05 58 76 42 22
05 58 76 42 20
r.garnier@fermiers-landais.fr
www.fermiers-landais.fr

Pintades biologiques

Bodin - La Volaille Biologique (Groupe Gastronome) (Arg)
Douce France
Les Terres Douces - BP 54
85210 Hermine
02 51 97 89 90
02 51 27 36 68
bodin.bio@gastronome.fr
www.volaille-bio.com

Or Médaille d'Or · Arg Médaille d'Argent · Brz Médaille de Bronze
vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement en chambre d'hôtes